

チリメンモンスターをさがそう！

チリメンジャコ（シラス干し）を食べていると、いろいろな形の魚や、イカ・エビなどのいきものがまじっていることがありますか？ このような、チリメンジャコのなかにまじっているいきものたちを、きしわだ自然資料館ときしわだ自然友の会は「チリメンモンスター（略してチリモン）」と名づけました。この学習帳は、チリメンモンスターさがしをはじめとする人のためのものです。

チリメンジャコとはなんだろう？

チリメンジャコの原料は、おもにカタクチイワシのこども（稚魚）です。卵からふ化してから、およそ1か月から2か月くらいのが漁獲されています。これをゆでて干したものが「チリメンジャコ」です。これは、西日本でもに呼ばれている呼び名で、外で広げて乾かしている状態が、絹織物の「ちりめん」を広げたように見えることからつけられました。

チリメンジャコができるまで



カタクチイワシをとる



水揚げされた生シラス



生シラスをゆでる



乾かして完成！

MEMO

チリメンモンスターに関するお問い合わせは、

きしわだ自然資料館

〒 596-0072 大阪府岸和田市堺町6－5
電話：072-423-8100 FAX：072-423-8101
南海岸和田駅から徒歩15分
入場料：おとな 200円・中学生以下無料
特別展開催期間中はおとな 400円
お問い合わせ：sizen@city.kishiwada.osaka.jp

デザイン  STUDIO PORCUPINE イラスト  いずもり・よう



チリメンモンスターをさがしてみよう！

1. ジャコをさがそう

チリメンモンスターがよくみつかるとチリメンジャコを、さがしてみよう。産地やとれた時期がわかるものがみつかる、あとで名前を調べたり、まとめたりするときに便利です。チリメンジャコ漁が行われている漁港が身近にあればその直売所で、なければ、乾物の問屋さんや地元の魚屋さんなどで、さがしてみてください。スーパーで売っているものは、あまりまじりものがないといわれていますが、よくさがすと、みつかることがあります。



2. ひるげよう

買ったチリメンジャコをひとつまみお皿にとりだして、ひろげてください。一度にたくさんとりだすと、小さいいきものが、チリメンジャコにかくれてみつけないので、少しずつとりだしましょう。



3. チリモンをさがそう

つぎに、チリメンジャコ（カタクチイワシのこども）とかたちや色がちがういきものをさがして、ピンセットで、小さなお皿など、別の場所にとりわけてください。これが、チリメンモンスターたちです。



4. チリモンをわけよう

みつかったチリメンモンスターを、わけてみましょう。はじめは、魚のなかまとそれ以外でわけてみます。少しわかってきたら、魚のなかでも、かたちのにているものどし、わけてみましょう。



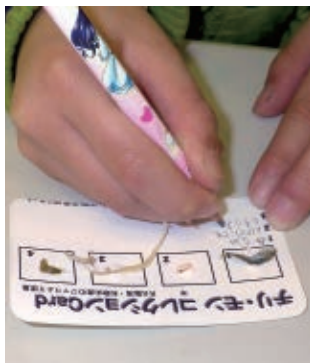
5. かんさつしよう

わけたチリメンモンスターを、むしめがねや双眼顕微鏡で、よく観察してください。観察したら、うら面のチリモン図鑑で、にたいいきものをさがしてみよう。このとき、名前も調べてみましょう。スケッチをすると、よりわかりやすくなります。



6. ほぞんしよう

みつけたチリメンモンスターを、チリモンカードなどの台紙に、木工用接着剤ではりつけてみましょう。台紙以外に、寒天封入や、瓶に入れる、などの方法もありますが、チリメンモンスターが壊れないように保存できる方法がよいでしょう。台紙は、きちんとかわかしてから、ビニール袋などに入れておきましょう。



みつけたチリモンをまとめてみよう！

みつかったチリモンを表にしてみよう

1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	

つぎのステップにすすもう

チリメンモンスターをさがして、とても楽しかったら、つぎのステップにすすみましょう。たとえば、こんな疑問がうまれたら……

- こんな小さなチリメンジャコ、どうやってとっているのかな？
- 季節や場所がちがうと、みられるチリモンはかわるのかな？
- チリメンモンスターって、大きくなったら、どんないきものになるのかな？

これらの疑問を、本や水族館・博物館などに行って、しらべてみましょう。

身近な海にいきものの観察に行ってもよいかもしれませんね。チリメンモンスターは1度やっておわり、ではもったいないです。

ぜひ、つぎのステップにすすんでみてくださいね。



気に入ったチリモンをスケッチしましょう。



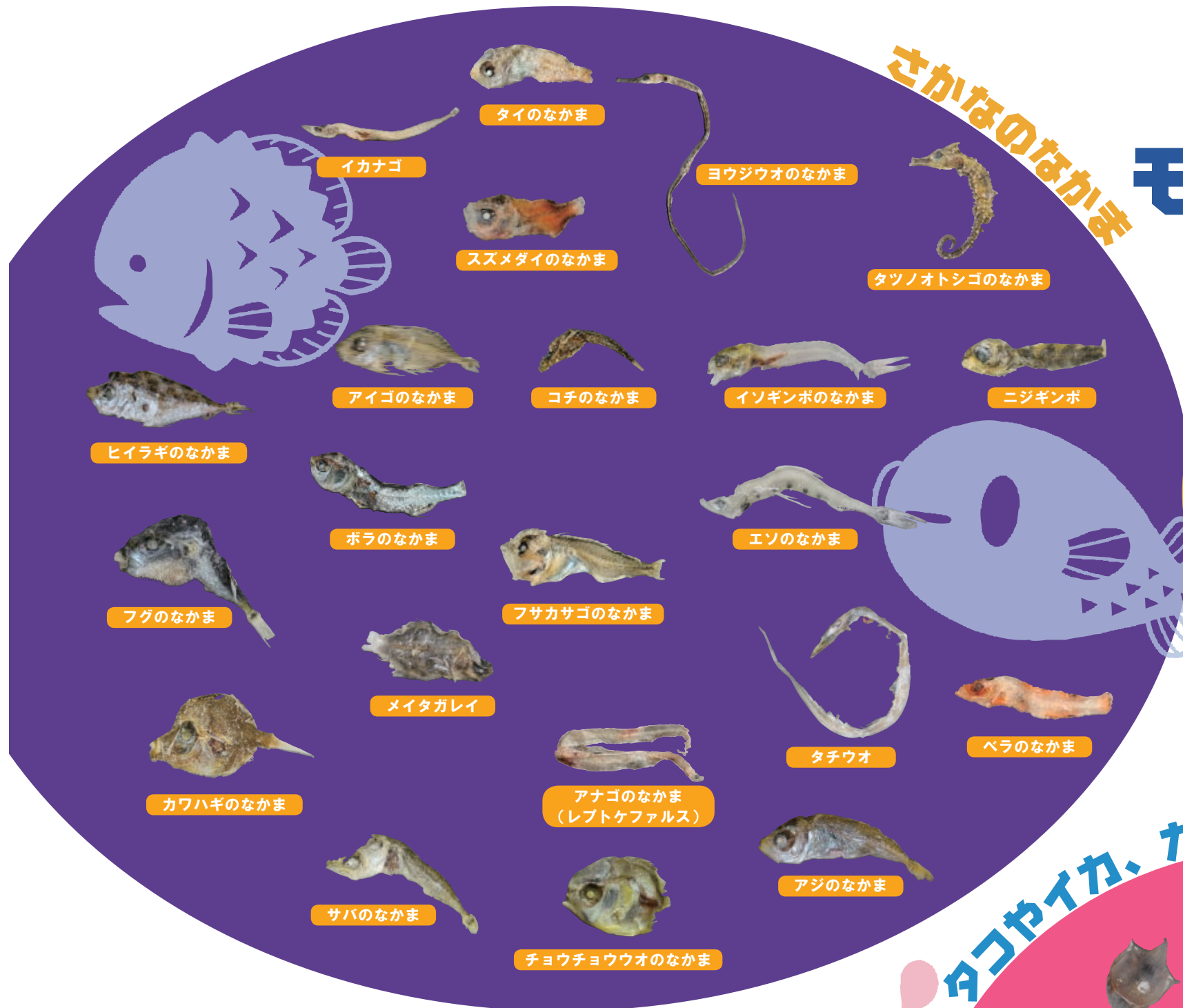
チリメンモンスターに関するいろいろな本。



磯のタイドプールには、小さいいきものもいっぱい。

チリメン モンスター ずかん

さかなのなかま



タコやイカ、カイのなかま



エビやカニのなかま

そのほかのなかま

